М. И. Пяток
КУХНЯ
НАШИХ
РОДИТЕЛЕЙ
Рецепты
из Бердичева

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Не секрет, что для евреев еда – это наше все. Может быть, это сидит в подкорке, где сохранилась память о тех временах, когда гонимый по миру богоизбранный народ испытывал постоянное чувство голода. С восторгом и обожанием описывает приготовление простого салата в своей популярной миниатюре Михаил Жванецкий. А как радовал читателей Шолом-Алейхем в своих поэмах, посвященных еврейской кухне! Евреи испытывают к процессу поглощения пищи особое почтение, а уж в праздничные дни устраивают себе и близким настоящие пиршества. В зависимости от праздника на стол подаются особые блюда.

В этой книге собраны простые рецепты, которые не требуют особой подготовки и состоят из самых простых продуктов. Если попробуете приготовить что-то по этим рецептам и вам понравится, мне будет очень приятно.

- М. И. Пяток
  - ○
  - ○
  - ○ Предисловие
  - ○ Закуски
    - ■ Селедочка
    - ■ Салат из черной редьки
    - ■ Паштет из куриной или говяжьей печенки
    - ■ Форшмак
    - ■ Закусочная фасоль
    - ■ Яичный салат
    - ■ Рыба под томатным соусом
    - ■ Жареные помидоры
    - ■ Фаршированная рыба
    - ■ Жареные кабачки
    - ■ Фруктовый салат
    - ■ Баклажаны тушеные
    - ■ Салат из моркови, яблок и зеленого горошка
    - ■ Салат «Мухомор»
    - ■ Заливное из рыбы
    - ■ Салат из сельди
  - ○ Первые блюда
    - ■ Бульон из курицы
    - ■ Борщ красный
    - ■ Грибной суп

- Гороховый суп
- Картофельный суп
- Фасолевый суп
- Рассольник
- Молочные супы
- Холодный зеленый борщ
- Холодный свекольник

- Вторые блюда
  - Домашнее жаркое
  - Кисло-сладкое жаркое
  - Кура с гречневой кашей
  - Фаршированные шейки
  - Отбивные
  - Зразы отбивные
  - Котлеты из говядины, телятины или курицы
  - Тефтели и фрикадельки
  - Мясной рулет
  - Бефстроганов
  - Голубцы
  - Фаршированный перец
  - Зразы картофельные
  - Рулет картофельный
  - Бобеле
  - Налистники
  - Вареники
  - Ленивые вареники
  - Сырники
  - Запеканка
  - Пирожки домашние
  - Цимес
- Сладости
  - Рогалики
  - Бабушкин «Наполеон»
  - Трубочки
  - Кутузовский торт
  - Хворост
  - Бисквитный рулет
  - Королевский торт
  - Пражский торт
  - Сладкая колбаска
  - Торт с мороженым
  - Эклеры
  - Штрудель
  - Сладкие сухарики

- Печенье
- Тертый пирог
- Кекс
- Сметанник
- Черепаха
- Картошка
- Яблочный пирог
- Оладьи с яблоками
- Хоменташи (уши Омана)
- Рулет с маком (творогом)
- Шарлотка быстрая
- Царское варенье
- Вишневое варенье с цукатами
- Шоколадный пирог с вишнями
- Мраморный пирог
- Торт «Птичье молоко»

М. И. Пяток
Кухня наших родителей. Рецепты из Бердичева

© Пяток М. И., текст, 2015
© «Геликон Плюс», макет, 2015

* * *

Памяти моей дочери

Выражаю искреннюю благодарность Громову Андрею Владимировичу за идею написания данной книги, поддержку и предоставленную возможность ее издания

Предисловие

Мое детство и школьные годы прошли в маленьком городе Бердичеве на Украине после войны.

Точная дата основания города не установлена. Первое славянское поселение, по некоторым предположениям, существовало на территории современного города еще в X веке. В последующие века Бердичев был центром административных единиц в составе Великого княжества Литовского, Речи Посполитой, а в 1793 году в составе Правобережной Украины он был присоединен к Российской империи. Согласно русским источникам, название города происходит от имени ордынского царевича Бердыча (Берды-бека).

Бердичев – город в Украине особенный. Более 150 лет он был неформальной культурной и торговой столицей украинских евреев. Вся торговля России с чужими краями производилась в основном через Украину и Польшу. Бердичев был одним из «главных двигателей» этой торговли. Бердичев с рекой Гнилопятью был все равно что Стамбул с Босфором: кто в нем побывал, тот о нем не забывал, а кто бывал на ярмарках, одних из крупнейших в Европе, тот непременно хотел вернуться туда. В 1801 году Сенат признал Бердичев «коммерческим в Европе местом» и одним из главных финансовых центров Российской империи в те времена. До революции по численности населения, 80 % которого составляли евреи, Бердичев занимал пятое место в Украине. После революции 1917 года город четырнадцать раз переходил из рук в руки, и его занимали петлюровцы, деникинцы, большевики, галичане, поляки, разные банды.

30.12.1922 года Украинская Социалистическая Советская Республика вошла в состав Союза Советских Социалистических Республик. Писатель Василий Гроссман в очерке, посвященном судьбе евреев особенно небезразличного ему города, отмечал: «В Бердичеве до войны жило 30 тысяч евреев, именно Бердичев считался наиболее еврейским городом Украины».

8 июля 1941 года, после ожесточенных боев, Бердичев был занят немцами. По неполным данным, в Бердичеве было замучено, повешено и расстреляно свыше 38 536 советских граждан, большая часть которых были евреями. Было выявлено 22 места массового уничтожения людей. Численность населения города в январе 1944 года составляла менее 18 тысяч человек. После освобождения Бердичева 5 января 1944 года в городе оставалось в живых 15 евреев.

Сложились целые легенды об этом городе. С Бердичевом

связана жизнь многих знаменитых людей. В 20-х годах XIX столетия в Бердичеве в костеле святой Варвары играл на установленном при его участии органе будущий великий композитор Фредерик Шопен. Осенью 1846 года в составе Временной комиссии для рассмотрения старинных актов в поисках древностей и народных переводов в Бердичеве побывал Тарас Григорьевич Шевченко. Здесь он зарисовывал исторические памятники, записал несколько народных песен. В 1847 году в Бердичеве выступал Ференц Лист. 2 марта 1850 года в костеле святой Варвары венчался с графиней Эвелиной Ганской Оноре де Бальзак. Бердичев считают одним из прообразов литературной Касриловки Шолом-Алейхема. Бердичев – родина известного английского писателя Джозефа Конрада. С Бердичевом связаны имена декабристов П. И. Пестеля и С. И. Муравьева-Апостола. Здесь в 1905 году родился писатель Василий Гроссман, написавший рассказ «В городе Бердичеве», по сюжету которого был снят фильм «Комиссар».

Выросла я в семье врачей, родители мужа тоже были местными интеллигентами: отец – управляющий банком, мать – заведующая аптекой. Как в моей семье, так и в семье мужа всегда был культ еды. Родители пережили войну, голод во время эвакуации. Жили они в советское время, соответственно, были далеки от религиозных обычаев, но все же кое-что они старались сохранить. При этом они привносили в свою кухню и элементы кулинарии других народов.

Не секрет, что для евреев еда – это наше все. Может быть, это сидит в подкорке, где сохранилась память о тех временах, когда гонимый по миру богоизбранный народ испытывал постоянное чувство голода. С восторгом и обожанием описывает приготовление простого салата в своей популярной миниатюре Михаил Жванецкий. А как радовал читателей Шолом-Алейхем в своих поэмах, посвященных еврейской кухне! Евреи испытывают к процессу поглощения пищи особое почтение, а уж в праздничные дни устраивают себе и близким настоящие пиршества. В зависимости от праздника на стол подаются особые блюда. Например, то, что едят в канун еврейского Нового года, должно символизировать жизнь в следующем году сладкую и яркую. Каждое блюдо на новогоднем столе – это символ: рыба – плодородия; голова (рыбья или баранья) – знак того, что присутствующие за столом будут во главе, а не в хвосте общества; морковь кружочками должна напоминать золотые монеты, то есть богатство; круглая сладкая хала с изюмом обещает здоровый год.

В этой книге собраны простые рецепты, которые не требуют

особой подготовки и состоят из самых простых продуктов. Если попробуете приготовить что-то по этим рецептам и вам понравится, мне будет очень приятно.

Закуски

Селедочка

Отрезать несколько кусочков селедки, почистить от кожи, внутренностей, косточек. Нарезать лук, лучше всего красный. Все это полить подсолнечным маслом, добавить немножко уксуса.

Салат из черной редьки

Очистить редьку от кожуры, промыть, натереть на крупной терке. Добавить мелко нарезанный репчатый лук, посолить. Отдельно на сковороде нарезать кусочки куриного, а лучше гусиного жира и пожарить до хрустящих шкварок. Всем этим полить редьку с луком.

Паштет из куриной или говяжьей печенки

Печень, граммов 700–800, хорошо промыть, обрезать жилки. Почистить 2 крупные моркови, помыть.

Поставить варить печень и нарезанную морковь до готовности. Остудить. Мелко нарезать две крупные луковицы, обжарить до золотистого цвета. Туда же на сковороду добавить вареную нарезанную морковь и немного обжарить. Печень, обжаренные лук и морковь пропустить через мясорубку. Куриную печень достаточно пропустить один раз, говяжью надо два раза. Добавить 100–120 граммов мягкого масла и хорошо в миске вымешать. Выложить на тарелку и сверху посыпать тертым крутым желтком.

Форшмак

Соленую сельдь вымочить в холодной воде в течение 10–15 часов. Затем выпотрошить, снять кожу и удалить кости. Мякоть пропустить через мясорубку вместе с черствым белым хлебом без корок, предварительно размоченным в молоке. Большую луковицу мелко нарубить и слегка поджарить на подсолнечном масле, смешать с селедочной массой. Заправить селедочную массу по вкусу перцем, лимонным соком и, если требуется, солью.

Закусочная фасоль

Стакан белой фасоли промыть. Залить кипятком на 5–6 часов. В кипящую воду опустить фасоль, предварительно слив воду и варить до полного размягчения. Перед окончанием варки посолить. Выложить фасоль в посуду и полностью размять вилкой, добавить мелко нарезанный сырой репчатый лук. На сковороде растопить куриный или гусиный жир, пожарить на нем лук. Жареным луком со шкварками заправить фасоль, посолить.

Яичный салат

Отварить 2 яйца вкрутую. Почистить, размять вилкой. Добавить жареный лук (одну небольшую луковицу) с куриными или гусиными шкварками, посолить, поперчить.

Второй вариант: отварить 3–4 яйца вкрутую, почистить, размять вилкой. Мелко нарезать одну большую луковицу пожарить ее на подсолнечном масле вместе с резаными шампиньонами (300–400 г).

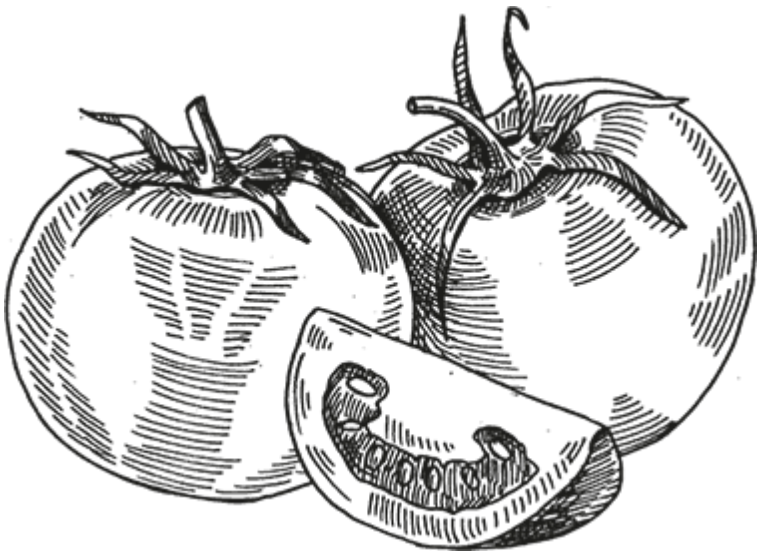
Яйца, лук и грибы перемешать в одной посуде, посолить по вкусу.

Рыба под томатным соусом

Взять 1 кг рыбы, можно свежемороженой, такую как минтай, хек, пикша, почистить, выпотрошить, нарезать кусочками вдоль и поперек, вынуть кости и хорошо промыть. Сложить в посуду и хорошо посолить. Каждый кусочек обвалять в муке и выложить на горячую сковородку с подсолнечным маслом. Обжарить и дать остыть. Две большие луковицы нарезать соломкой и обжарить на подсолнечном масле до золотистого цвета. Добавить на сковороду томатной пасты, немножко соли, немножко сахара, дать закипеть и выключить. Этой горячей смесью залить послойно всю рыбу и поставить ее в холодильник.

Жареные помидоры

Две большие луковицы нарезать соломкой и пожарить на подсолнечном масле до золотистого цвета. Спелые мягкие помидоры, примерно около килограмма, нарезать не очень мелко и жарить вместе с луком, пока не получится однородная масса. Добавить соль, сахар, перец по вкусу. Можно есть как закуску, а можно использовать как гарнир к мясу.

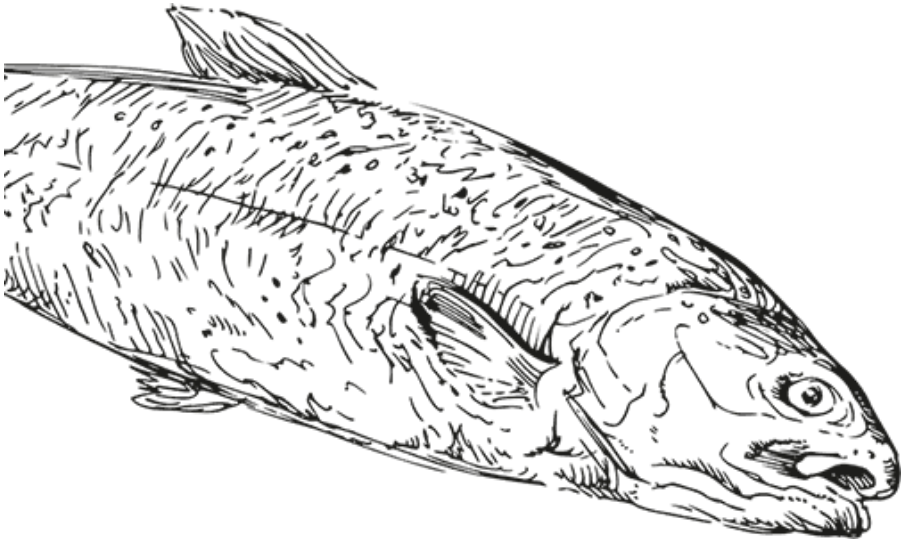


Фаршированная рыба

Свежую рыбу (карп, щука, сазан) почистить, вынуть внутренности, хорошо промыть. Нарезать на кусочки и ножом аккуратно вырезать мякоть между кожей и хребтом. Всю рыбную мякоть пропустить через мясорубку, добавляя сырой лук и предварительно смоченный в молоке или кипяченой воде белый хлеб без корочек. Полученный фарш посолить и поперчить. Каждый кусочек рыбы при помощи ложечки заполнить фаршем. Взять толстостенную кастрюлю, можно утятницу, на дно налить немножко подсолнечного масла. Накрошить мелко репчатый лук, морковь, свеклу, выложить кусочки рыбы, дальше повторить лук, морковь, свеклу, опять слой рыбы, снова овощи, рыба и т. д.

Понадобятся примерно две средние луковицы и по одной моркови и свекле. Верхний слой должен быть овощной. Залить это все холодной водой, посолить, накрыть вымытой луковой шелухой и поставить на огонь. Дать закипеть и варить на маленьком огне около трех часов. Когда будет готово, шелуху выбросить, жидкость слить, а овощи протереть через дуршлаг. Рыбу выложить на блюдо. Полученный соус прокипятить с лавровым листом, остудить, вылить в соусницы и поставить в холодильник для застывания. Можно в соус добавить очищенные кусочки картошки и варить до готовности с лавровым листом. Затем остудить и поставить в холодильник. Подавать к рыбе в холодном виде.

Фаршированная рыба требует к себе хрен. Хрен натереть на мелкой терке. Добавить соль, сахар, уксус по вкусу и натертую на мелкой терке небольшую вареную свеклу.



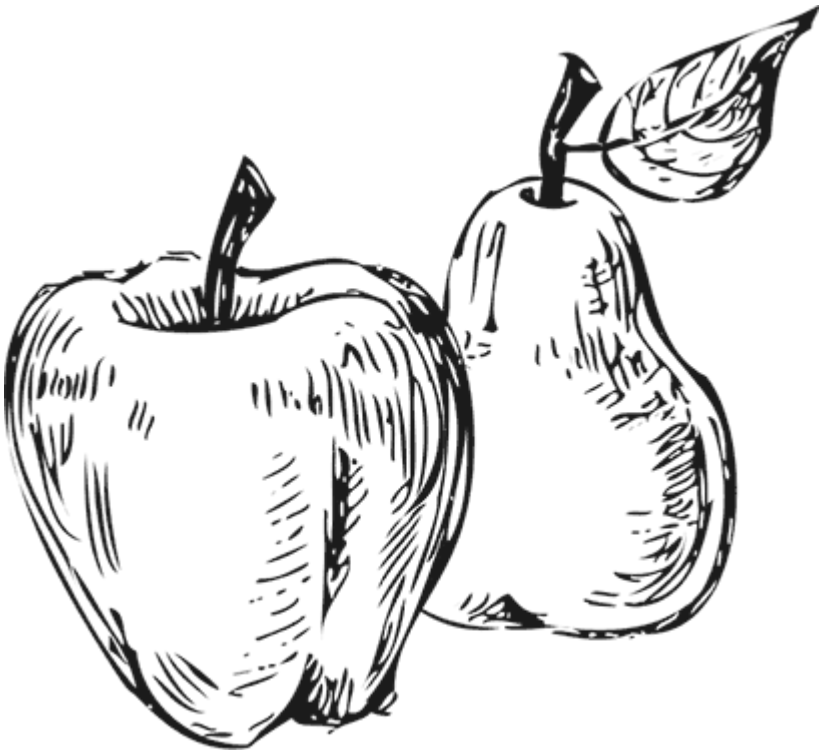
Жареные кабачки

Кабачки или цукини почистить, промыть, нарезать кружками толщиной 3–5 см, посолить, обвалять в муке и пожарить на подсолнечном масле. Выложить на тарелку, смазать домашним майонезом и выдавить через чесночницу зубчик чеснока. Сверху выложить еще ряд кабачков и опять смазать майонезом и чесноком и т. д.

Домашний майонез: три крутых желтка растереть с двумя чайными ложками горчицы. Добавить 100 г сметаны, соль, перец.

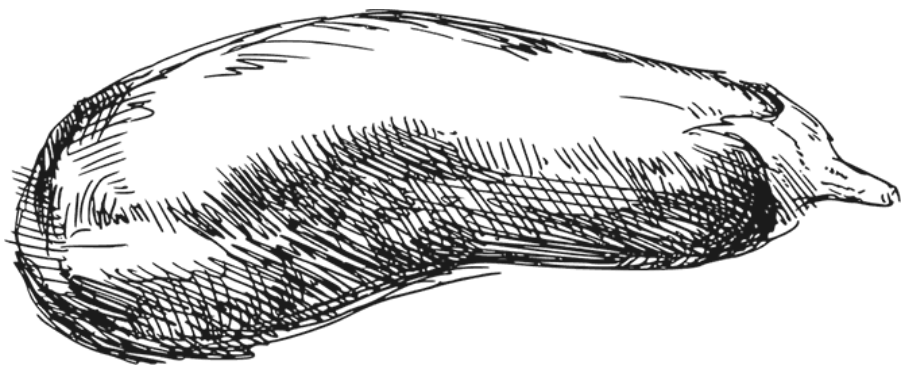
Фруктовый салат

4 яблока, 4 апельсина, 3 твердые груши вымыть, почистить, пропустить через мясорубку. Добавить по одному стакану грецкого ореха, фундука, изюма. Подсластить сахаром, а лучше медом.



Баклажаны тушеные

Баклажаны после удаления плодоножки запечь в духовке, охладить, разрезать вдоль, отделить кожицу от мякоти. Мякоть баклажанов мелко нарубить. Репчатый лук мелко нарезать и пассеровать с растительным маслом. Мякоть баклажанов вместе с луком поместить в толстостенную кастрюлю, добавить томатную пасту или натертые на терке свежие помидоры. Тушить, периодически помешивая, до тех пор, пока масса не станет густой. За несколько минут до готовности добавить 3–5 лавровых листиков. Подавать в холодном виде, заправив икру чесноком, растертым с небольшим количеством соли, уксуса и перца.



Салат из моркови, яблок и зеленого горошка

2–3 морковки и 1 кислое яблоко натереть на крупной терке. Добавить 2 столовые ложки зеленого горошка, посолить, поперчить, заправить 3–4 столовыми ложками сметаны или майонеза.

Салат «Мухомор»

6 крутых яиц, 200 г зеленого горошка, 2 свежих огурчика, 3–4 свежих или маринованных помидора, майонез, ½ чайной ложки горчицы, головка зеленого салата, зеленый лук, перец, соль и баночка сардин в собственном соку.

Срезать острый конец яиц, вынуть желтки.

Смешать желтки, зеленый лук, горчицу, майонез, 2–3 сардины из консервов. Наполнить белки, сверху положить половинку помидора. Нарезать свежие огурцы кубиками, смешать с зеленым горошком и майонезом.

На тарелке разложить листья зеленого салата, на каждый из них выложить ложку салата и яйцо. Помидоры посыпать порубленным белком.

Заливное из рыбы

Из хвостов и голов сварить рыбный бульон, добавив соль, перец горошком и лавровый лист. Бульон процедить, положить в него куски рыбы и варить примерно 30 минут до готовности. Уложить рыбное филе в форму, украсить вареной морковью и яйцами. Бульон снова процедить, добавить предварительно замоченный в кипяченой воде желатин, взбитое яйцо и обычный яичный белок, прогреть до растворения желатина и дать постоять 30 минут. Процедить и залить рыбу.

Салат из сельди

2 соленые сельди хорошо вымочить и очистить. Вынуть кости и разрезать на небольшие кубики. Лук мелко нарубить и слегка обжарить на масле. 2 сырых яйца взбить с 2 столовыми ложками уксуса и этой смесью залить лук. Приправить горчицей и сахаром. Кусочки селедки положить в остуженный соус. Украсить петрушкой и дольками крутого яйца.

Первые блюда

Бульон из курицы

Курицу почистить, нарезать на куски, хорошо промыть. Залить водой и поставить на огонь. Довести до кипения, аккуратно снять пену и варить на маленьком огне, чтобы бульон оставался прозрачным.

Добавить очищенные луковицу, морковку и маленький пучок укропа и петрушки, посолить. Варить бульон до готовности мяса.

Бульон подают с мелко нарезанным укропом.

Бульон с клецками: разбить 1–2 яйца, добавить муки столько, чтобы получилось тесто как густая сметана. Отлить немного бульона, довести до кипения и при помощи чайной ложки опускать в него по четверти ложки теста.

Бульон с манными блинчиками: разбить 1–2 яйца, добавить манной крупы, размешать до консистенции густой сметаны. На сковородку положить кусочек сливочного масла, выложить чайной ложкой маленькие блинчики, чуть-чуть обжарить их с двух сторон и бросить в кипящий бульон, сделать маленький огонь и поварить 1–2 минуты.

Бульон с шариками: разбить 1–2 яйца, добавить муки столько, чтобы получилось крутое тесто, дать ему в холодильнике охладиться. Натереть это тесто на терке прямо в кипящий бульон.

Бульон с хворостом: разбить 1–2 яйца, всыпать муку, добавить на кончике ножа соду и погасить ее уксусом, замесить

тесто. Тесто раскатать и нарезать сначала полосками, а потом прямоугольничками.

Обжарить их на сковороде на подсолнечном масле до золотистого цвета.

Бульон с гренками: черствый белый батон нарезать тонкими ломтиками. В глубокой тарелке разболтать яйцо с молоком, хорошо обмакнуть ломтики батона и поджарить с двух сторон на сливочном масле.

Бульон куриный можно подать с мацой, готовой гречневой кашей и домашней лапшой.

Борщ красный

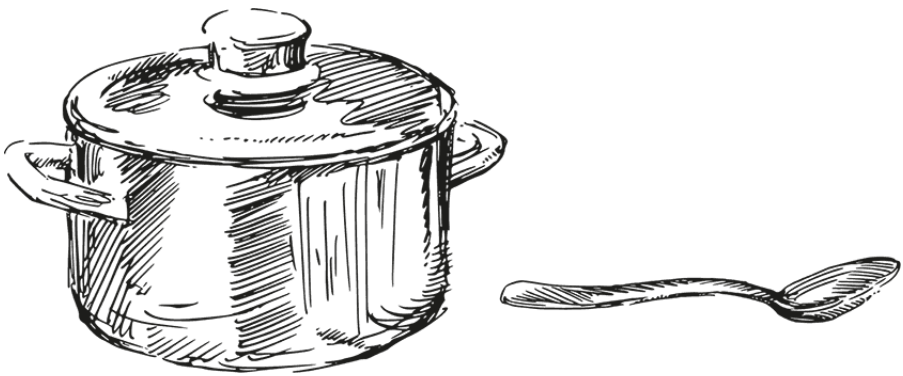
Говядину с косточками нарезать, хорошо промыть, залить холодной водой. Когда вода закипит, ее слить, вымыть кастрюлю и мясо, залить его свежей водой, добавить луковицу и морковь. Очищенную от кожицы и промытую свеклу сварить отдельно в воде с небольшим количеством уксуса или лимонной кислоты. Перед окончанием варки мяса добавить к нему нарезанную соломкой капусту и кусочки очищенной картошки. Вареные свеклу и морковь натереть на крупной терке и потушить на сковороде с маслом и томатной пастой или свежими помидорами. Все это вместе с жидкостью, в которой варилась свекла, добавить в борщ, заправить по вкусу солью и сахаром, дать закипеть и сразу выключить. В тарелку перед подачей положить сметану, накрошить немножко чеснока и посыпать зеленью.

Грибной суп

Грибной суп можно варить на мясном бульоне или просто на воде. Мясо с косточками промыть, залить водой. Когда закипит, воду слить, вымыть кастрюлю и мясо и залить мясо свежей водой. Добавить небольшую луковицу и морковку. ½ стакана белой фасоли предварительно промыть и залить кипятком на 6–8 часов. Грибы можно использовать свежие или сухие, промыть их и нарезать. Добавить грибы вместе с фасолью в бульон и варить почти до готовности. 4–5 ложек перловой крупы промыть и подержать в горячей воде минут 30–40, а затем добавить в суп, посолить. Вынуть из супа морковь, размять ее и вернуть в суп. Если суп варился на воде, то надо морковь припустить на сковороде на сливочном масле. Хорошо развести два грибных кубика и добавить в суп. Подать суп надо со сметаной.

Гороховый суп

Кусочки говядины, желательно грудинки, промыть, залить водой и первую воду слить. Горох – лучше взять половинки – промыть и залить кипятком на пару часов. Затем воду слить, добавить в мясной бульон горох, луковицу и морковку. Варить до пюреобразной консистенции. Затем все протереть через дуршлаг, прокипятить, добавить лавровый лист, перец, посолить. К супу надо добавить мелко нарезанные и подсушенные в духовке сухарики.



Картофельный суп

Супы картофельные варят на говяжьем бульоне или на воде. Мясо промыть, нарезать, первую воду слить. Залить чистой водой, мелко нарезать лук и морковь. Когда мясо будет почти готово, нарезать очищенный картофель, посолить, поперчить и добавить в бульон.

Если картофельный суп варится на воде, то хорошо добавить фрикадельки и заправить суп гусиными или куриными шкварками. Фрикадельки: мясо пропустить два раза через мясорубку, смешать с мелко нарубленным пассерованным луком, солью, перцем. Разделать фрикадельки в форме шариков и варить в подсоленной воде 5–7 минут.

Фасолевый суп

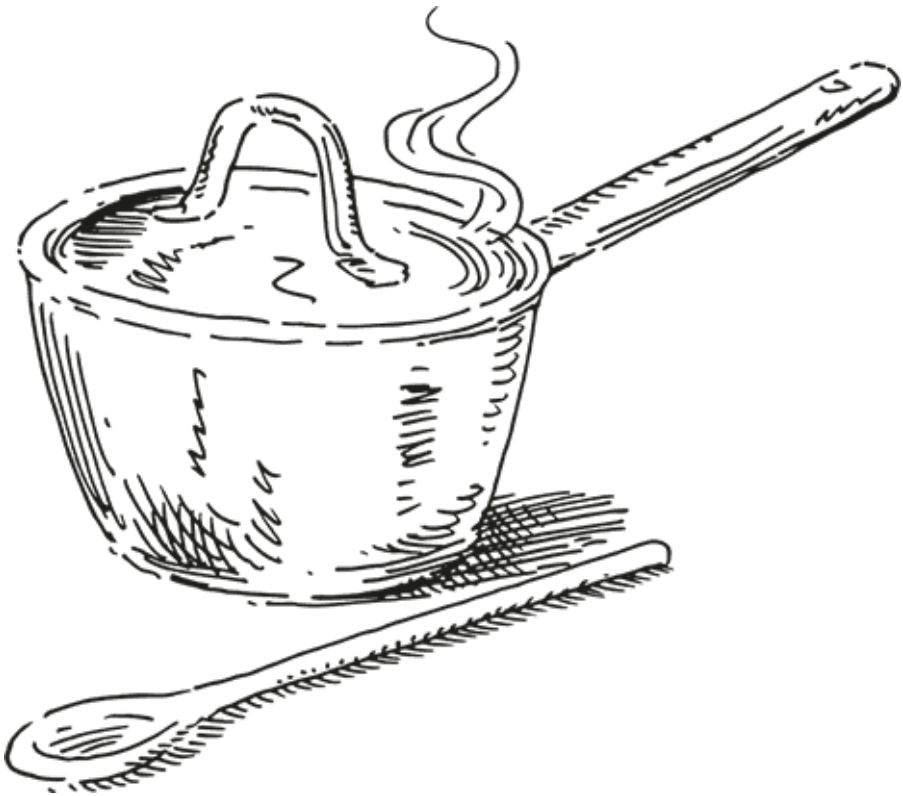
Перебранную, промытую и заранее залитую кипятком на несколько часов фасоль залить горячим мясным бульоном или горячей водой. Добавить нарезанную вдоль морковь, петрушку, головку репчатого лука, мелко нарезанный картофель, посолить и варить. Заправить куриными или гусиными шкварками.

Рассольник

Рассольник готовим на мясном бульоне. Перебранную и промытую перловую крупу заливаем кипятком примерно на час. В кипящий бульон засыпаем распаренную перловку и варим до готовыности. За 15–20 минут до окончания варки добавляем спассерованные на сливочном масле лук, морковь. Картофель нарезаем брусочками. Соленые огурцы очищаем от кожицы и, разрезав вдоль, удаляем семена, затем нарезаем поперек крупной соломкой. Добавляем в кастрюлю нарезанные соленные огурцы, пучок зелени, соль, лавровый лист, перец. В конце варки рассольник заправить кипяченым процеженным огуречным рассолом. Подавать со сметаной и зеленью.

Молочные супы

Молочные супы готовят на молоке цельном или разбавленном водой. В состав молочных супов входят рис, домашняя лапша и макаронные изделия. Все это предварительно отваривают, добавляют в молоко и до закипания супа периодически его помешивают. Затем огонь уменьшают. Перед окончанием варки добавляют соль, сахар и масло.



Холодный зеленый борщ

Листья щавеля перебрать, хорошо промыть в трех водах. В холодную воду положить луковицу, морковь, кусочки картошки, пучок зелени. Когда картофель будет почти готов, забросить в кастрюлю мелко нарезанный щавель, посолить. Дать покипеть примерно 5 минут и выключить. Остудить и поставить в холодильник. При подаче в тарелку добавить нарезанную половинку крутого яйца, нарезанный зеленый лук, укроп и сметану.

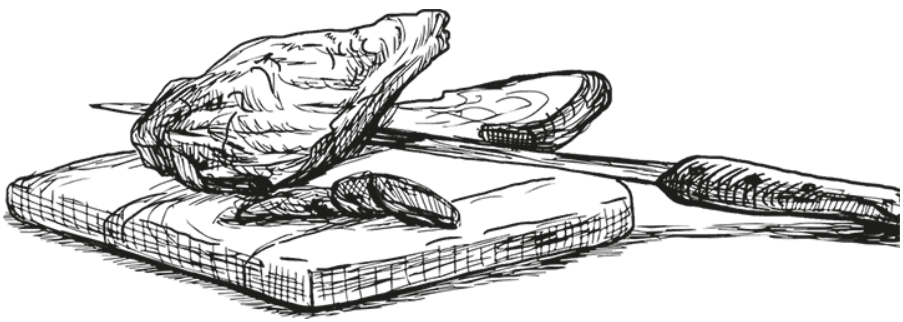
Холодный свекольник

Молодую свеклу почистить, помыть, залить водойи варить до готовности. Добавить немного уксуса или лимонной кислоты, морковь, луковицу. Готовую свеклу натереть на крупной терке и тушить на сковороде с добавлением сливочного масла, на кончике ножа добавить лимонную кислоту. Все это опустить в свекольник. По вкусу добавить соль и сахар. Когда остынет, поставить в холодильник. Подается с нарезанным крутым яйцом, зеленым луком, нарезанным свежим огурчиком, укропом и сметаной.

Вторые блюда

Домашнее жаркое

Куски говядины, курицы, утки промыть, нарезать. Две большие луковицы мелко нарезать и сложить в толстостенную кастрюлю (сотейник или утятницу), добавить подсолнечное масло и куски мяса. Всё это хорошо зажарить, беспрерывно помешивая, чтобы не пригорело. Затем залить горячей водой, посолить и варить до готовности мяса. Перед окончанием варки добавить нарезанный сырой картофель, растертый с солью чеснок и лавровый лист. Можно картофель не добавлять, а подать готовую гречневую кашу с соусом и мясом из жаркого.



Кисло-сладкое жаркое

Для кисло-сладкого жаркого употребляют специальное говяжье мясо (так называемая чёлочка). Дальше выполняют всё так же, как и для домашнего жаркого. Перед окончанием варки добавить несколько кусков черствого чёрного хлеба, чтобы жидкость стала густой и с кислинкой. Кроме того, добавляют жидкость из вишнёвого варенья. А дальше по вкусу добавляют немножко лимонного сока (лимонной кислоты) и сахар. Едят кисло-сладкое жаркое обязательно с белым хлебом, опуская его в соус с мясом.

Кура с гречневой кашей

Куру почистить, хорошо промыть внутри и снаружи. В готовую гречневую кашу (лучше взять продел) добавить спассерованный мелко нарезанный лук, пару нарезанных крутых яиц, хорошо добавить еще жареные грибы, посолить, поперчить. Этой смесью надо заполнить полость внутри курицы и зашить иголкой с ниткой.

Сверху курицу посолить, смазать сметаной или майонезом, уложить на противень, добавить немножко подсолнечного масла и поставить в горячую духовку на маленький огонь. Запекается кура примерно два часа, время от времени ее надо переворачивать и поливать вытопившимся жиром.

Фаршированные шейки

Куриные шейки почистить, промыть. Нарезать кусочками куриный жир. С одной стороны шейку зашить ниткой и заполнить ее мукой вместе с куриным жиром, не очень туго набивая, посолить, зашить открытую сторону и опустить в горячий куриный бульон. Варить до готовности. Вместо муки можно взять манную крупу или готовую гречневую кашу.

Отбивные

Нарезать из мясной вырезки говядины или телятины порционные куски толщиной 15–20 мм. Промыть, накрыть пищевой полиэтиленовой пленкой, хорошо отбить, посыпать солью и перцем с двух сторон.

Каждый кусок мяса смочить в яйце и обвалять в панировочных сухарях. Затем поджарить на сковороде с подсолнечным маслом с двух сторон. Репчатый лук нарезать полукольцами, пожарить до золотистого цвета. Подавать отбивные, посыпав сверху этим луком.

Так же делают отбивные из филе куриных грудок. Только подают их с жареным луком и куриными шкварками.

Зразы отбивные

На тонко отбитые куски говядины положить фарш, завернуть их в виде колбасок. Каждую колбаску перевязать ниткой, посолить, поперчить и тушить в бульоне. Примерно через час удалить нитки, добавить жареный лук, томатную пасту, ложку сметаны и тушить при слабом кипении до готовности.

Для фарша надо спассеровать нашинкованный репчатый лук на сливочном масле, желательно на топленом, смешать с молотыми пшеничными сухарями, вареными яйцами, поджаренными грибами, рубленой зеленью петрушки или укропа. При подаче мясо полить соусом, в котором оно тушилось.

Котлеты из говядины, телятины или курицы

Для котлет используется мясная вырезка из говядины, телятины и куриное филе. Мясо нарезают, моют и пропускают через мясорубку, при этом добавляя нарезанную луковицу и одну-две дольки чеснока. В полученную котлетную массу добавляют замоченный в воде или молоке белый, немного черствый хлеб, соль, перец и вымешивают деревянной лопаткой. Затем рукой, смоченной в воде или во взбитом яйце, при помощи ножа формуют котлеты, одновременно панируя их в молотых сухарях. Жарить на подсолнечном масле, пока не образуется поджаристая корочка, после чего перевернуть и продолжить жарку на более слабом огне.

Тефтели и фрикадельки

Котлетную массу из говядины посолить, поперчить и смешать с пассерованным репчатым луком.

Разделать массу в виде шариков весом по 35–40 г для тефтелей и весом 12–15 г для фрикаделек. Запанировать шарики в муке и обжарить на противне или сковороде с жиром. Обжаренные шарики уложить в сотейник и залить сметанным соусом. Добавить соль, перец, томатную пасту и тушить до готовности.

Мясной рулет

Заправленную солью, перцем, спассерованным репчатым луком котлетную массу разложить на влажной салфетке ровным слоем толщиной 15–20 мм, шириной 200 мм и длиной по размерам противня. На середину пласта котлетной массы во всю его длину уложить фарш. При помощи салфетки соединить края котлетной массы. Сформованный рулет скатить с салфетки на подмазанный жиром и посыпанный сухарями противень швом вниз. Поверхность рулета обровнять, смазать взбитым яйцом, посыпать сухарями, проколоть сверху в трех-четырех местах ножом, сбрызнуть маслом и запечь в духовке.

Для фарша нашинкованный репчатый лук спассеровать на топленом масле, смешать с молотыми сухарями, вареными шинкованными яйцами, можно добавить поджаренные грибы, рубленый укроп, посолить и все перемешать.

Бефстроганов

Говядину (вырезку) нарезать на широкие ломти, хорошо отбить через пищевую пленку. Затем разрезать их на брусочки длиной 30–40 мм, посыпать солью, перцем, обжарить на хорошо разогретой сковороде. Отдельно спассеровать репчатый лук, добавить его к обжаренному мясу, залить сметанным соусом и тушить на маленьком огне до готовности, временами помешивая. Подать с жареным картофелем, посыпав гарнир и мясо зеленью петрушки или укропа.

Можно сделать бефстроганов из говяжьей печени. При этом надо просто нарезать печень на брусочки и дальше все выполнять так же, как и с мясом.

Голубцы

Взять белокочанную капусту, вырезать кочерыжку, кочан положить в кипящую воду и варить 15–20 минут. Разобрать на листья, утолщенные стебли слегка отбить. На подготовленные листья капусты положить фарш, завернуть, как блинчики, перевязать белой ниточкой. В толстостенную кастрюлю на дно выложить жареный репчатый лук и кусочки мяса с косточками, добавить голубцы. Залить водой, посолить, поперчить и варить часа два. За 30 минут до готовности добавить сметану и томатную пасту, а лучше свежие помидоры без шкурки, натертые на терке. Для фарша говядину пропустить через мясорубку вместе с пассерованным репчатым луком, добавить готовый отварной рис, соль и перец. Всё хорошо перемешать. Подавать голубцы с соусом, в котором они тушились, сняв предварительно нитки и посыпав зеленью укропа.

Фаршированный перец

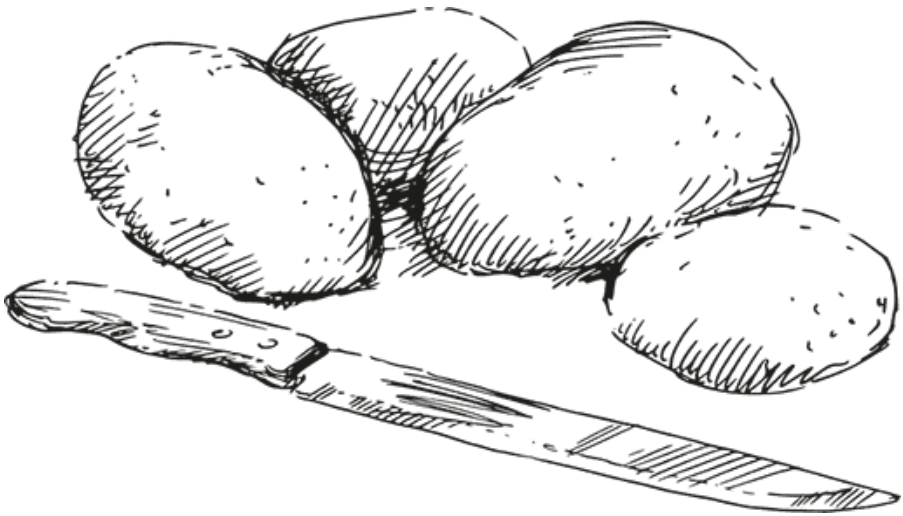
Отобрать стручки сладкого болгарского перца. Надрезать верхнюю широкую часть стручка не до конца, в виде крышечки, удалить аккуратно стержень с семенами. Затем положить стручки в кастрюлю с кипящей водой на 1–2 минуты и откинуть на дуршлаг. Стручки наполнить фаршем и уложить их в глубокий сотейник, дно которого предварительно покрыть жареным луком и кусочками мяса пожирнее. Залить водой или бульоном, посолить и тушить при слабом кипении около двух часов. После этого залить перец сметанным соусом вместе с протертыми помидорами и прокипятить. Фарш выполнить так же, как и для голубцов.

Зразы картофельные

В картофельную массу (отваренный, обсушенный и протертый картофель) добавить два яйца. Сформовать из этой массы круглые лепешки, на середину которых положить фарш. Края лепешки завернуть, придать ей круглую форму, запанировать в сухарях и поджарить на подсолнечном масле с двух сторон. Для фарша говяжью вырезку пропустить через мясорубку, добавить спассерованный репчатый лук, мелко нашинкованные вареные яйца и зелень укропа. Подают зразы с грибным соусом. Для грибного соуса муку насыпают на сухую чистую сковороду слоем не более 5 мм и, помешивая, обжаривают до образования желтоватого или коричневого цвета. Добавить грибной бульон, посолить, кипятить 7–10 минут, после чего добавить вареные, мелко нарубленные грибы и пассерованный лук.

Рулет картофельный

В картофельную массу добавить горячее молоко, сырые яйца (лучше желтки) и растопленное сливочное масло. Выложить на влажную салфетку прямоугольником толщиной 1,5–2 см. На середину положить мясной фарш, приготовленный как для зраз. Сложить в виде рулета и переложить на смазанный жиром противень. Рулет смазать яйцом, смешанным с мукой и молоком, посыпать сухарями, сбрызнуть маслом и запечь.



Бобеле

Смешиваем 50 г дрожжей, 2 столовые ложки сахара и четверть стакана теплой воды. Оставляем на 15 минут. Затем добавляем 8 картофелин, очищенных и натертых на терке, 4 яйца, 3½ стакана муки, 4 столовые ложки растительного масла, соль, черный перец. Час надо подождать, масса должна быть густой. Две крупные луковицы нарезаем и обжариваем. В смазанную чудо-печь или в любую другую форму выкладываем половину жареного лука, потом картофельную смесь, сверху оставшийся лук. Запекаем 15 минут при низкой температуре, а потом при 180 градусах еще 30 минут.

Налистники

Тесто для налистников готовится как для обычных блинчиков. В кастрюлю разбить 2–3 яйца, добавить соль, немного сахара и хорошо перемешать, затем развести холодным молоком (примерно литр). В полученную смесь всыпать просеянную пшеничную муку и тщательно вымесить, хорошо добавить пару ложек подсолнечного масла. Выпекают налистники на хорошо нагретой небольшой сковороде, смазанной смесью подсолнечного и растопленного сливочного масла. Удобно смазывать сковороду кусочком очищенного картофеля или луковицы, наколотым на вилку. Тесто наливают разливной ложкой, разравнивая его на сковороде, покачивая её в разные стороны. На поджаренную сторону положить фарш и просто свернуть в виде рулетика. При подаче налистники необходимо разогреть. Для фарша используется вареное мясо, пропущенное через мясорубку, с добавлением жареного лука, хорошо добавить куриные шкварки. Кроме того, для фарша можно использовать творог. В протертый творог добавить сахар, взбитые яйца, соль ванилин и хорошо перемешать. К налистникам с творогом подают сметану.

Вареники

Вареники готовятся из пресного теста. Для его приготовления на доску насыпается просеянная пшеничная мука холмиком, в нем делается воронка, туда добавляется кипяченая вода, яйцо, соль и замешивается тесто. Раскатывается большой тонкий пласт и из него при помощи стакана вырезаются кружки. На каждый из них кладут фарш и края защипывают. Вареники от пельменей отличаются тем, что для них используют вареное мясо, пропущенное через мясорубку и заправленное жаренным луком со шкварками. А по форме они могут напоминать пельмени. Вареники уложить на деревянные досочки, посыпанные мукой. Перед подачей вареники опускать небольшими порциями в кипящую воду и варить при слабом кипении 6–8 минут. Всплывшие на поверхность воды вареники вынуть шумовкой и положить в сотейник с маслом. Мясной фарш и фарш из творога выполняются так же, как и для налистников. Для начинки в вареники можно использовать картофельное пюре с жареным луком и грибами. Вареники можно приготовить с ягодами: вишней без косточек, клубникой, черникой, при этом в каждый вареник надо насыпать немножко сахара. Вареники с ягодами при подаче посыпаются сахаром и поливаются сметаной.

Ленивые вареники

500 г творога протереть, добавить два яйца, соль, сахар по вкусу и муку Всё хорошо смешать до образования однородной массы. Из этой массы сделать небольшие колбаски, нарезать на кусочки прямоугольной формы, каждый обвалять в муке и уложить на деревянные досочки, посыпанные мукой. Ленивые вареники варить так же, как и обычные. Подать их горячими с маслом или со сметаной.

Сырники

В протертый творог добавить яйца, сахарный песок, соль, ванилин и муку. Сделать густую однородную массу. Затем с помощью ложки сделать овальные лепешечки, запанировать их в муке. Жарить на топленом масле с обеих сторон до образования румяной корочки. Выложить сырники на блюдо, посыпать сахарной пудрой. В соуснике подать сметану или сладкий молочный либо фруктовый соус.

Запеканка

Запеканка из вермишели: отварить вермишель, слить через дуршлаг воду, промыть холодной водой.

Переложить вермишель в широкую посуду, добавить одно-два яйца, соль, перец, можно мясной фарш, смешанный с жареным луком. Выложить на сковороду с подсолнечным и сливочным маслом. Когда снизу поджарится, с помощью большой тарелки перевернуть на другую сторону и обжарить.

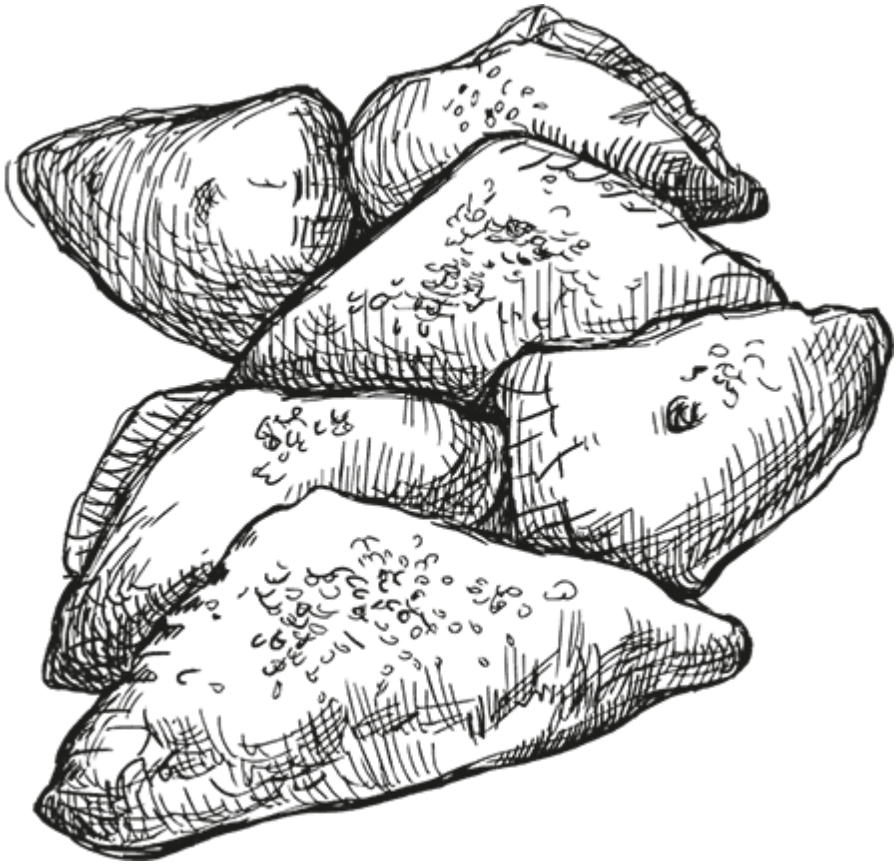
Запеканка сладкая: промыть и запарить ½ стакана изюма. В отваренную и промытую вермишель добавить яйца, изюм, сахар по вкусу. Дальше готовить так же, как соленую запеканку. Можно подать к запеканке сметану.

Запеканка из мацы: разломать мацу на кусочки, залить молоком, дать постоять, пока маца не станет мягкой и не впитает всё молоко. Добавить яйца, соль и выложить мацу на сковороду с подсолнечным и сливочным маслом. Обжарить с двух сторон.

Пирожки домашние

Дрожжи (50 г), соль, сахар растворить в небольшом количестве теплой воды или молока. Добавить 2 большие чашки воды и одно яйцо. Просеянную муку всыпать в подготовленную жидкость и замесить тесто. Тесто должно быть хорошо вымешано. Замешанное тесто слегка посыпать мукой, накрыть чистой тканью и поставить в теплое место для брожения на 4–5 часов. Готовое тесто выкладывают на деревянную доску, присыпанную мукой. Ножом отрезают кусок теста, делают из него жгут и нарезают на прямоугольнички, каждый из них раскатывают на лепешки. На лепешку накладывают фарш и защипывают, придавая им форму пирожка. Теперь сформованные пирожки надо поставить в теплое место для дополнительного брожения. Дальше можно жарить их на подсолнечном масле на сковороде.

Для фарша используют пропущенное через мясорубку вареное мясо с отварным рисом и жареным луком; картофельное пюре с жареными грибами и луком; отварной рис с нарезанными крутыми яйцами и жареным луком.



Цимес

Морковь помыть, почистить, нарезать на мелкие кусочки сложить в кастрюльку, залить водой и поставить на огонь. Чтобы морковь быстрее разварилась, можно добавить соду на кончике ножа. Перед готовностью слить воду, если осталось много, а добавить молоко, соль, сахар по вкусу и продолжать тушить морковь до готовности. Когда морковь будет готова, размять её толкушкой и добавить сливочное масло. Каждую порцию сверху можно присыпать сахаром дополнительно.

Сладости

Рогалики

50 г дрожжей развести в одном стакане теплого молока. 250 г сливочного масла рубить с 3 стаканами муки, добавить немного соли, сюда влить дрожжи. Замесить тесто, разделить на 4 части и на 30 минут спрятать в холодильник. Раскатать лепешки и разделить на сегменты. Положить на треугольники любое повидло или джем с кусочками грецкого ореха и скатать в трубочки. Когда рогалики испекутся, обмакнуть их в масло и сахарную пудру.

Бабушкин «Наполеон»

200 г сливочного масла, 2 столовые ложки воды, 1 яйцо, ¾ стакана сметаны, 3 стакана муки. Все замесить, а затем порубить ножом тесто. Опять замесить, немного раскатать, сложить конвертом и поставить в холодильник на 1–2 часа. Через два часа процедуру повторить – раскатать, сложить конвертом и опять отправить в холодильник на 1–2 часа. Затем тесто разделить на пять-шесть кусков. Вынимая из холодильника по одному куску, на деревянной доске, присыпанной мукой, тонко раскатать по размерам противня, на котором будут выпекаться коржи, или вырезать круг по размерам блюда. Противень надо тонко смазать маслом и побрызгать водичкой. Когда все коржи будут готовы, надо испечь обрезки для посыпки. Каждый корж смазать кремом и сверху посыпать крошками из обрезков.

Крем используется заварной. Для этого надо взять 600–700 г молока, из них половину стакана вылить в кастрюльку. Сюда же добавить 3 столовые ложки муки, 2 яйца, 1 стакан сахара, ванилин. Все это хорошо размешать, чтобы не было комочков. Вскипятить оставшееся молоко, влить в него всю приготовленную массу, постоянно размешивая, довести до загустения. Когда немного остынет, добавить сливочное масло (100–150 г) и растереть.

Трубочки

Тесто сделать как на рогалики. Раскатать, нарезать полосками и накрутить на металлические трубочки. Испечь и затем, когда немного остынут, выбить ручкой ножа саму металлическую трубочку. Перед подачей на стол заполнить трубочки заварным кремом (см. выше). Можно в крем добавить растопленный шоколад.

Кутузовский торт

Для теста взять 100 г масла, 2 яйца, ½ стакана сахара, неполную чайную ложку соды, погашенной уксусом, полную столовую ложку меда, муки – сколько займет. Чтобы тесто было мягкое, добавлять крепкий черный чай. Сделать 3–4 не очень тонких коржа и выложить на смазанный маслом противень. Смазать коржи кремом, сверху украсить вишенками без косточек и апельсиновыми корочками из вишневого варенья. Для крема взбить 100 г масла, ½ литра сметаны и один стакан сахара.

Хворост

Взять 2 яйца, по 2 столовые ложки сахара и подсолнечного масла, 1 ложку водки, муку, немножко соды. Замесить тесто, раскатать тонкую лепешку, нарезать полоски, при этом каждые две не разрезая до конца. Из двух неразрезанных полосок сделать жгуты. В широкую кастрюлю налить подсолнечное масло, добавить сливочное, нагреть, опустить туда хворост и обжарить до светло-желтого цвета. Вынутый из жира хворост положить на сито. Когда жир стечет и хворост остынет, посыпать сахарной пудрой и положить на блюдо, покрытое бумажной салфеткой.

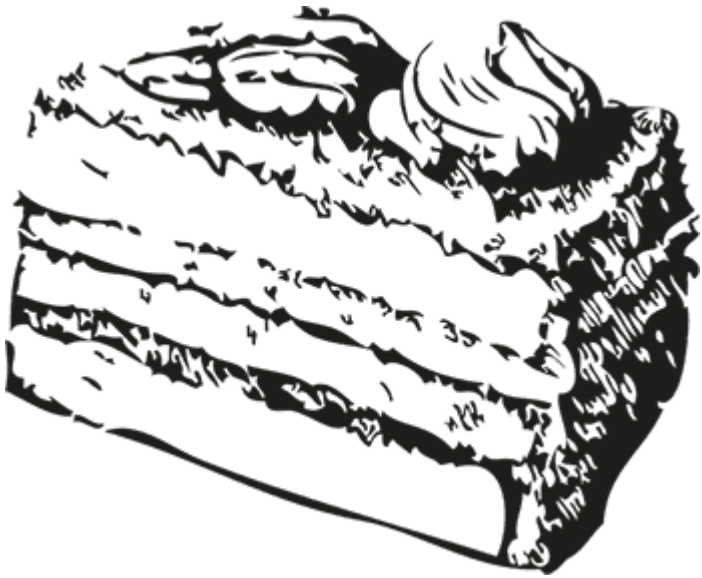
Бисквитный рулет

У 5–6 яиц отделить белки от желтков. Взбить белки с ⅔ стакана сахара, желтки растереть с ⅓ стакана сахара. Добавить в желтки взбитые белки и ½ стакана муки. Намасленную с двух сторон пергаментную бумагу положить на противень, вылить на нее тесто. Печь в духовке на медленном огне. Готовое тесто выложить на доску, посыпанную сахарной пудрой, с помощью ножа аккуратно снять бумагу. Смазать хорошо вишневым вареньем и завернуть рулет. Сверху посыпать сахарной пудрой.

Королевский торт

Тесто приготовить из 5 желтков, одного стакана сахара, 200 г масла, 4 столовых ложек сметаны, ½ чайной ложки погашенной соды, муки. Тесто должно быть густое. Делим на 5 кусков и ставим на час в холодильник. Раскатываем 5 коржей и выпекаем. Готовые коржи смазываем белковым кремом.

Крем: 5 холодных белков хорошо взбить с одним стаканом сахара. Лимон обдать кипятком, натереть на терке, добавить ½ стакана вишневого варенья, постепенно соединяя с белками.



Пражский торт

2 яйца растереть с 1 стаканом сахара, добавить 200 г сметаны, ⅓ чайной ложки соды, погашенной уксусом, ½ банки сгущенного молока с какао, 1 стакан муки. Тесто должно быть как хорошая густая сметана, если получилось жидкое, надо добавить муку. Небольшую круглую форму смазать маслом, присыпать панировочными сухарями и вылить в нее тесто. Из одного коржа сделать два и каждый смазать кремом. Сверху присыпать кусочками грецкого ореха.

Крем: ½ банки сгущенного молока с какао и 200 г сливочного масла хорошо растереть до однородной массы, можно взбить. Добавить 3 столовые ложки водки или смеси водки с вином, 200 г грецких орехов. Для большого торта (в чуде) делается две порции на два коржа. Затем каждый разрезается пополам В итоге получится 4 коржа.

Сладкая колбаска

Надо взять 300 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 3–4 яйца, все это в кастрюльке довести до кипения. Остудить, добавить, 2 столовые ложки какао, 0,5 кг мелко нарезанного любого песочного печенья, 300 г орехов. Полученную массу сделать в виде колбасок, завернуть в фольгу или пергаментную бумагу и спрятать в морозилку. Подавая к столу, нарезать как колбасу.

Торт с мороженым

За основу берется сладкая колбаска, которая выкладывается в круглую или прямоугольную форму.

Вынимаем мороженое из морозилки, чтобы оно немного оттаяло. Разводим фруктовое желе в кипятке и добавляем к мороженому. Можно использовать сироп из варенья и замоченный желатин. Хорошенько размешиваем и выкладываем на сладкую колбаску. Ставим в морозилку. Перед подачей украшаем свежими фруктами или шоколадной крошкой.

Эклеры

150 г сливочного масла и 1 стакан воды довести до кипения, осторожно всыпать муку при беспрерывном помешивании. Дать остыть до температуры парного молока и вбить по одному 5–6 яиц, непрерывно помешивая. Выложить полученную массу ложкой на смазанный противень. Чтобы эклеры не оседали, тесто должно быть густым. Ставить их надо не в горячую духовку, а потом тепло увеличивать. Начинять их хорошо заварным кремом с помощью специального шприца. Можно сделать надрез и начинять любым фаршем: мясным, рыбным, фруктовым или просто кремом.

Штрудель

Смешать 300 г сливочного и 300 г подсолнечного масла. Смесь эту подогреть.

Тесто: 0,5 литра сметаны, 3 столовые ложки смеси масел, ¾ стакана сахара, ½ чайной ложки соды, погашенной уксусом, муки сколько возьмет, чтобы тесто было мягким. Тесто разделить на 6 частей.

Фарш: 1 стакан растолченных орехов, 1 стакан растолченного мягкого печенья, корица, ½ стакана сахара, 1 стакан вишневого варенья, апельсиновые корочки, несколько раз проваренные и посеченные, изюм, предварительно запаренный. Каждую из 6 частей теста раскатать, смазать вареньем, сверху полить ложкой масла, добавить апельсиновые корочки, посыпать печеньем, добавить изюм, корицу, орехи. Завернуть в виде рулета, закрепить края и аккуратно выложить на противень. Полить сверху маслом, посыпать сухарями из печенья, сделать ножом надрезы на кусочки.

Сладкие сухарики

200 г сливочного масла, 2 яйца, ¾ стакана сахара, ½ чайной ложки погашенной соды, муки добавить столько, чтобы тесто было мягким, добавить орехи, запаренный изюм. Выложить на смазанный противень в виде 5–6 батончиков, разровнять рукой. Сделать ножом надрезы. Когда верх подрумянится, разрезать на сухарики полностью и два раза переворачивать, чтобы подрумянились со всех сторон.

Печенье

Тесто приготовить как на сухарики. Пропустить его через мясорубку, отрезая ножом и выкладывая сразу на смазанный противень, придавая ему форму розочек. Смазать сверху желтком. Готовое остывшее печенье посыпать сахарной пудрой или шоколадной крошкой.

Тертый пирог

Тесто приготовить так же, как и для сухариков. Раскатать половину теста на пласт по размеру противня. Положить джем, разровнять его. Сверху на крупной терке натереть вторую половину теста, края закрепить, смазать яичным желтком. При желании готовый остывший пирог посыпать сахарной пудрой.

Кекс

0,5 литра сметаны, ¾ стакана сахара, 2 яйца, 50 г масла, ½ чайной ложки погашенной соды. Муки добавить столько, чтобы получилась консистенция очень густой сметаны. Хорошо добавить запаренный изюм и орехи.

Вылить в чудо, предварительно смазанное маслом и присыпанное панировочными сухарями.

Сметанник

Первый способ:

Взять 300–350 г готового заварного крема в пачках в виде порошка или брикета (тогда его надо натереть на терке), добавить 1 стакан молока, ½ чайной ложки погашенной соды, 1 стакан муки. Должна получиться консистенция густой сметаны. Вылить в чудо-печь, смазанное маслом и присыпанное сухарями. Можно использовать разъемную форму. Это первый корж. Второй корж такой же, только надо добавить 2 столовые ложки какао. Каждый корж разрезать и смазать кремом, раскладывая их попеременно. Сверху присыпать орехами или выложить полоски сухих бананов. Крем: 0,5 литра сметаны, ¾ стакана сахара, орехи.

Второй способ:

Когда нет готового заварного крема, то тесто готовят на сметане. Для этого надо смешать 1 стакан сахара, 1 столовую ложку мягкого сливочного масла, 2 яйца. Все это растереть добела. Добавить 1 стакан сметаны, 1 чайную ложку погашенной соды, 1½ стакана муки. Дальше выполнять все как по первому способу.

Черепаха

6 яиц и 1½ стакана сахара взбить, добавить 2 столовые ложки какао, 1 чайную ложку соды, погашенной уксусом, 2 стакана муки. Вылить чайной ложечкой лепешки на смазанный противень. Выпекаются быстро. Крем: 2 столовые ложки какао, 1 стакан сахара, около литра сметаны, все это взбить. Каждую лепешку окунуть в крем и выложить внакладку глазурью, не просто одну на другую, а со сдвижкой, получится как панцирь у черепахи. Глазурь: 2 столовые ложки какао, 4 столовые ложки сахара, 4 столовые ложки сметаны размешать и варить 3–5 минут. Из любого готового теста сделать удлиненную мордочку, вставить на место глаз и рта изюминки, сделать 4 лапки, вилкой сделать перемычки. Готовую черепаху посыпать орехами. Детям очень нравится этот торт.

Картошка

Размять 100 г сливочного масла, влить в него 100 г сгущенного молока, взбить до получения однородной массы. Добавить 3 столовые ложки сиропа любого варенья, 2 ложки какао, ложечку вина лучше всего красного и сладкого, немножко сока апельсина. Натереть на терке 500 г готового песочного печенья, все перемешать. Руками придать форму картошки. Готовую картошку обвалять в орехах.

Яблочный пирог

Растереть 1 яйцо с 1 стаканом сахара. Добавить 1 стакан сметаны, 50 г сливочного масла, 3 стакана муки, ½ чайной ложки погашенной соды. Замесить не очень густое тесто и раскатать два пласта. На один пласт выложить очищенные и нарезанные яблоки, сбрызнуть их лимонным соком и посыпать сахаром. Закрыть вторым пластом, хорошо защипывая края. Верх смазать желтком, сделать надрезы на пироге и посыпать сахаром.

Выпекать на смазанном маслом противне.

Оладьи с яблоками

Смешать 1 стакан кефира или кислого молока, 1 яйцо, ½ чайной ложки соды. Добавить нарезанные яблоки без шкурки, сахар по вкусу, муку, чтобы тесто получилось как густая сметана. Выкладываем на смазанную сковороду ложкой, жарим с двух сторон. Оладьи подают с медом или со сметаной.

Хоменташи (уши Омана)

Эти пирожки готовят из дрожжевого теста, приготовленного опарным способом. Две большие чашки воды или молока немного подогреть, растворить 50 г дрожжей, всыпать примерно 0,5 кг муки, добавить немного соли, сахара. Консистенция опары должна соответствовать консистенции густой сметаны. Опару посыпать мукой, накрыть тканью и оставить для брожения на 3–4 часа в теплом месте. Опара сильно увеличится в объеме. Когда опара немного осядет после увеличения в объеме, добавить 1 яйцо, 50 г сливочного масла, 0,5 кг просеянной муки и хорошо вымесить тесто. Дать тесту бродить еще 2–3 часа. От готового теста отрывают кусочки, посыпают сверху мукой и кладут на слегка подсыпанную мукой доску, формуют в виде шариков. После небольшой расстойки (5–7 минут) их раскатывают, выкладывают подготовленный мак и оформляют в виде треугольников. Дать им постоять несколько минут, смазать яйцом и отправить печь.

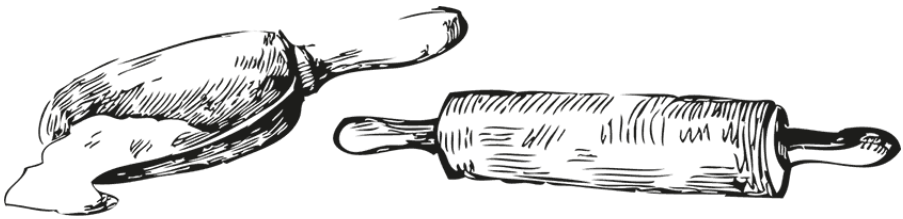
Подготовка мака: мак промыть, просушить на марлечке, растолочь в ступе или два раза прокрутить через мясорубку, добавить сахар по вкусу, яйцо.

Рулет с маком (творогом)

Использовать дрожжевое тесто. Раскатать пласт, выложить подготовленный мак. Свернуть пласт в виде рулета, закрепить края. Дать постоять и смазать яйцом. Можно использовать для начинки творог. Для этого в творог надо добавить яйцо, запаренный изюм, сахар, ванилин.

Шарлотка быстрая

Взять черствый белый батон, нарезать, обмакнуть в молоко с яйцом. Выложить на сковороду, смазанную сливочным маслом. Сверху выложить нарезанные очищенные яблоки, посыпать сахаром. Накрыть слоем батона, смоченного в молоке с яйцом. Пожарить шарлотку с двух сторон.



Царское варенье

Ягоды крыжовника перебрать, промыть, очистить от мелких косточек с помощью дамской шпильки, сложить в кастрюлю, покрыть листьями вишни. Залить крутым кипятком так, чтобы ягоды были чуть-чуть покрыты, оставить на ночь. Утром воду слить, листья отделить, а ягоды осушить в дуршлаге.

Приготовить сироп: на 5 стаканов ягод 3 стакана воды и 7 стаканов сахара. В кипящий сироп бросить ягоды, снять с огня, дать остыть. Опять довести до кипения, дать остыть. Третий раз варить со свежими листьями вишни до готовности.

Вишневое варенье с цукатами

Ягоды вишни перебрать, промыть, вынуть косточки с помощью специального приспособления, шпилькой или двумя пальцами. Готовую вишню засыпать сахаром (на 1 кг вишни надо 1 кг сахара). Дать постоять несколько часов пока вишня не пустит сок. Сухие апельсиновые корочки наломать, залить водой, прокипятить несколько минут. Повторить это несколько раз, чтобы снять горечь. Бросить проваренные корочки в таз, где находится вишня с сахаром, и варить до готовности.

Шоколадный пирог с вишнями

4 яйца и ¾ стакана сахара взбиваем до получения светлой и увеличившейся в объеме массы. 200 г сливочного масла и 200 г шоколада растапливаем, хорошо перемешивая, и добавляем к яичной смеси. Всыпаем 2¼ стакана муки с разрыхлителем и все перемешиваем до однородной массы. Добавляем вишневое варенье с апельсиновыми корочками, выливаем тесто в печь-чудо и выпекаем в течение 40 минут.

Мраморный пирог

150 г маргарина растираем с 1½ стакана сахара и 4 яйцами. Добавить 1½ стакана кефира, запаренный изюм, орехи, цедру одного лимона, 2 чайные ложки погашенной соды, 3 стакана муки. Разделить на две части, в одну добавить 2–3 столовые ложки какао. Выкладываем в чудо-печь по очереди – ложку темного теста, ложку светлого и ставим в духовку.

Торт «Птичье молоко»

Тесто: 130 г масла растопить, всыпать туда 1 стакан сахара, по одному втереть 3 яйца, добавить 1 чайную ложку погашенной соды, 1 стакан муки. Противень застелить пергаментом, смазать маслом и вылить тесто.

Крем: 300 г масла растереть с 1½ стакана сахара. Сварить манную кашу из 2 стаканов молока и 3 столовых ложек манки. Остудить и добавить туда 1 натертый лимон. Соединить постепенно с маслом и хорошо взбить. Сверху торт залить шоколадной глазурью: 1 стакан сахара растереть с 3 столовыми ложками какао, добавить 4 ложки горячего молока. Нагревать, пока сахар не растворится. Добавить 50 г сливочного масла.